

# GELATO FESTIVAL<sup>®</sup>



## DEUTSCHLAND REGLEMENT

### TEILNAHME

1. Der Wettbewerb Gelato Festival Challenge (Challenge) steht allen in Deutschland auf dem Gebiet der Speiseeisherstellung tätigen Fachleuten, die als Vertreter einer Eisdiele (oder eines Lokals, das handwerklich hergestelltes Speiseeis produziert) daran teilnehmen, offen. Sie müssen sich hierfür innerhalb der genannten Fristen und zu den im "Reglement" genannten Bedingungen anmelden und zugelassen werden.
2. Jede Eisdiele (oder Lokal, das handwerklich hergestelltes Speiseeis produziert) kann innerhalb eines Kalenderjahres nur an einer Veranstaltung des Wettbewerbs Gelato Festival Challenge teilnehmen.
3. Jeweils nur ein professioneller Gelatiere vertritt die Eisdiele (oder Lokal, das handwerklich hergestelltes Speiseeis produziert).
4. Das Anmeldeformular, das über den zuständigen Carpigiani-Vertragshändler erhältlich ist (die Liste steht unter folgendem Link zur Verfügung) <https://www.carpigiani.com/it/index.html?pg=17&idarea=2&idpse=Germany&langid=2&lngid=2&stid=1>), muss ausgefüllt und an den Carpigiani-Vertragshändler, bei dem man teilnehmen möchte, geschickt werden.





5. Die ersten 16 Anmeldungen nehmen auf jeden Fall am Wettbewerb teil. Sollten mehr als 16 Anmeldungen eingehen, so werden die Organisatoren ihr Möglichstes tun, um auch den nachfolgenden Anmeldungen die Teilnahme zu erlauben, können dafür aber keine Garantie geben.

#### DER WETTBEWERB

1. Carpigiani und der Carpigiani-Vertragshändler, an dessen Sitz der Wettbewerb ausgetragen wird, sind die Organisatoren einer jeden Challenge.
2. Ein Wettkampfkomitee unter dem Vorsitz eines Vertreters der Organisatoren wird den Wettbewerb überwachen.
3. Der angemeldete Gelatiere wird am Tag des Wettbewerbs den bereits pasteurisierten Mix (mindestens 5 Liter) zu Eis verarbeiten und eine ausreichende Menge seiner Sorte „cavallo di battaglia“ herstellen, um eine Eisschale für die Beurteilung in der Theke (Maße 360x165x h120mm o 360x250x h80mm) und eine Polystyrol-Schale mit einem Liter Fassungsvermögen für die Verkostung füllen zu können.
4. Der Organisator stellt jedem Gelatiere die für die Präsentation der Eissorte im Wettbewerb geeigneten Schalen zur Verfügung. Der Mix muss vom Gelatiere direkt vor Ort beim Carpigiani-Vertragshändler am Wettbewerbstag zu Eis verarbeitet werden.
5. Die Vorbereitung des Mix – inklusive der Pasteurisierung – führt der Gelatiere in seinen Räumlichkeiten vor dem Wettbewerbstag durch.
6. Mit seiner Unterschrift des Reglements erklärt der Gelatiere, dass das vorgestellte Eis für die Beteiligung am Wettbewerb hergestellt wurde. Außerdem erklärt er sich mit sämtlichen Vorschriften des Reglements einverstanden

#### HERSTELLUNGSZEITEN, ÜBERGABE DES SPEISEEISES UND AUFGABEN DER JURY

1. Das Wettbewerbskomitee legt die einzelnen Schichten mit einer Dauer von 30 Minuten für die Herstellung fest.





2. In den 30 Minuten, die ihm zur Verfügung stehen, stellt der Gelatiere seine Sorte "cavallo di battaglia" her, reinigt danach sämtliche Ausrüstungsgegenstände und hinterlässt alles so, wie er es vorgefunden hat.
3. Die Gelatieri übergeben das Eis unmittelbar nach der Fertigstellung in den beiden entsprechenden Schalen, die vom Wettbewerbskomitee zur Verfügung gestellt wurden.
4. Die Schalen müssen dem Komitee vom Gelatiere übergeben werden. Verspätet übergebenen Schalen können nicht mehr gewertet werden.
5. Jede Schale wird vom Wettbewerbskomitee mit einer Nummer versehen und in einem Eislagerschrank bei -14°C aufbewahrt, um dann von der Jury gegen 16.00 Uhr bewertet zu werden.
6. Eine Jury aus Fachleuten wird vom Wettbewerbskomitee ausgewählt.
7. Das Wettbewerbskomitee ist nicht Teil der Jury, überwacht aber deren Arbeit.
8. Jedes Jury-Mitglied bewertet jede Eissorte.
9. Die Bewertung der Jury für jede Eissorte liegt zwischen einem Wert von 0 (Mindestpunktzahl) und 100 (Höchstpunktzahl) und hängt von der Bewertung der folgenden Parameter ab:
  - a. Geschmack – 0 (Minimum) und 40 (Maximum); macht 40% der Endnote aus;
  - b. Konsistenz – 0 (Minimum) und 20 (Maximum); macht 20% der Endnote aus;
  - c. Präsentation in der Eisschale – 0 (Minimum) und 20 (Maximum); macht 20% der Endnote aus;
  - d. Kreativität – 0 (Minimum) e 20 (Maximum); macht 20% der Endnote aus.
10. Die Summe aus den Bewertungen der Jury legt die Rangliste fest.
11. Das Wettbewerbskomitee erstellt die Rangliste.
12. Sollte ein Punktegleichstand vorliegen, so wird das Komitee das kreativere Eis auswählen.
13. Die Teilnehmer können den Carpigiani-Vertriebspartner, bei dem der Wettbewerb ausgetragen wurde, um die Aushändigung einer Rangliste bitten.

## PREISVERLEIHUNG





1. Sie findet in den Räumen des Carpigiani-Vertragshändlers am Tag des Wettbewerbs gegen ca. 18.00 Uhr statt.
2. Alle Teilnehmer erhalten ein Diplom über die Teilnahme an der Challenge.
3. Der Erst- und Zweitplatzierte jeder Challenge sind die Sieger des Wettbewerbs.

## CARPIGIANI INTERNATIONAL DAY und ÖFFENTLICHE ETAPPEN DES GELATO FESTIVAL

1. Carpigiani International Day und die öffentlichen Etappen des Gelato Festival bilden die Fortsetzung des Wettbewerbs.
2. Der Carpigiani International Day, in dessen Verlauf die 3 Gelatieri aus Deutschland, die die Vertretung Deutschlands bei der WELTMEISTERSCHAFT 2021 übernehmen, ausgewählt werden, findet 2020 am Firmensitz von Carpigiani in Anzola dell'Emilia (BO) statt.
3. Der Erst- und Zweitplatzierte jeder Challenge dürfen am Carpigiani International Day 2020 teilnehmen.
4. Alle Challenge-Teilnehmer erhalten das Vorzugsrecht, an einer der öffentlichen Etappen des Gelato Festival in Deutschland teilzunehmen. Die Zusage für die Teilnahme erfolgt auf Grundlage des Datums, an dem die Challenge ausgetragen wurde und zum Zweiten auf Grundlage der Rangliste der Challenge.
5. Die Etappen des Gelato Festival, die für die Öffentlichkeit zugänglich sind, werden auf den bekanntesten Plätzen in Deutschland in den Jahren 2018, 2019 und 2020 stattfinden.
  - a. Die 5 Bestplatzierten der öffentlichen Etappen Gelato Festival dürfen direkt am Carpigiani International Day 2020 teilnehmen.
6. Es werden jeweils gesonderte Reglements verschickt:
  - a. An die Teilnehmer, die zum Carpigiani International Day zugelassen sind.
  - b. An die Teilnehmer einer öffentlichen Etappe Gelato Festival.
7. Das Reglement für den Carpigiani International Day und/oder die öffentlichen Etappen des Gelato Festival muss mit Unterschrift versehen innerhalb von 7 Tagen nach Erhalt an den Absender zurückgeschickt werden.





8. Sollte auf eine Teilnahme am Carpigiani International Day und /oder an einer öffentlichen Etappe des Gelato Festival verzichtet werden oder sollte eine Teilnahme daran nicht möglich sein, so wird der Nächstplatzierte nachrücken.
9. Während des Carpigiani International Day 2020 werden für die Weltmeisterschaft 2021 folgende Gelatieri ausgewählt werden:
  - a. **Deutschland: 3**
  - b. Polen: 1
  - c. Österreich: 1
  - d. Übriges Europa: 3
10. Die Organisation des Carpigiani International Day wird dafür Sorge tragen, dass hier die Sieger von hochwertigsten Veranstaltungen rund um handwerklich hergestelltes Eis teilnehmen, um mit der Elite der internationalen Speiseeiswelt vertreten zu sein.
11. Außerdem wird während der europäischen Etappen der Gelato Festival Challenge der Jahre 2018 und 2019 auch ein Gewinner in der Kategorie "Next Gelato Generation" gewählt, der am Tage dieses Wettbewerbs das 30. Lebensjahr noch nicht vollendet hat. Die Gewinner unter 30 dürfen an einer speziellen öffentlichen Etappe im September 2019 in Florenz teilnehmen ("Finale Next Gelato Generation"), bei der der beste Gelatiere der Kategorie "Next Gelato Generation", der direkt an der Weltmeisterschaft 2021 teilnehmen darf, ausgewählt wird.
12. Falls ein Gewinner einer Challenge unter 30 ist, so darf er sowohl am Finale Next Gelato Generation 2019 als auch am Carpigiani International Day 2020 teilnehmen. Der Sieg bei einer dieser Veranstaltungen garantiert die Teilnahme an der Weltmeisterschaft 2021.

## AUSSTATTUNG

1. Der Carpigiani Vertragshändler, bei dem die Challenge stattfindet, stellt folgende Geräte zur Verfügung:
  - a. Carpigiani Eismaschinen Serie HE;





- b. Carpigiani Turbomix (Mixer mit Emulgator);
- c. Schockfroster;
- d. Induktionsplatte;
- e. Positiver Eislagerschrank;
- f. Negativer Eislagerschrank;
- g. Theke (für 24 Geschmacksrichtungen oder mit Platz für die entsprechende Anzahl an Schalen, je nach Teilnehmerzahl);
- h. Zubehör;
- i. Spülbecken und Handwaschbecken;
- j. Arbeitstisch aus Edelstahl.

## KLEIDUNG

1. Alle Gelatieri tragen ihre eigene (nicht von der Organisation zur Verfügung gestellte) Berufskleidung bestehend aus:
  - a. Arbeitsjacke;
  - b. Mütze;
  - c. Schürze;
  - d. Hosen;
  - e. Geeigneten Schuhen.

## HYGIENE

1. Die Gelatieri sind im Rahmen der vereinbarten Zeit verantwortlich für die Reinigung und Hygiene der Ausrüstungsgegenstände, des Materials und des Arbeitsplatzes.

## ARBEITSPROGRAMM DER CHALLENGE

1. Der Wettbewerb findet an einem vom Carpigiani-Vertragshändler ausgewählten Tag in dessen Räumlichkeiten statt.
2. Der Programmablauf\* gestaltet sich wie folgt:





- a. Um 10.00 Uhr beginnt die Produktion, jeder Gelatiere wird 30 Minuten Zeit haben, um das Speiseeis fertigzustellen und die Vorbereitung der beiden Eisschalen abzuschließen sowie den Arbeitsplatz und die Arbeitsgeräte zu reinigen.
- b. Um 16.00 Uhr erfolgt die Bewertung durch die Jury.
- c. Um 18 Uhr findet die Preisverleihung statt.

\*Die Zeiten können je nach Bedarf der Organisation variieren und werden den Teilnehmern auf jeden Fall mitgeteilt.

#### ANRUFUNG DER JURY

1. Nach Abschluss der Bewertungen und vor der Bekanntgabe der Gewinner haben die Gelatieri die Möglichkeit, dem Wettbewerbskomitee eventuelle Beschwerden zu übermitteln.
2. Vor Bekanntgabe des Gewinners muss das Wettbewerbskomitee alle eventuellen Beschwerden prüfen und im Falle einer Anerkennung der Beschwerde die Rangliste ändern oder, sollte die Beschwerde nicht zugelassen werden, dem Gelatiere, der die Beschwerde eingebracht hat, die Gründe für eine Nichtanerkennung der Beschwerde mitteilen.
3. Nachdem das Wettbewerbskomitee alle Beschwerden geprüft hat, werden die Gewinner auf Grundlage der Rangliste verkündet.
4. Nach der Verkündung der Sieger, ist es nicht mehr möglich, Beschwerde einzulegen.

#### SIEGERREZEPTE

1. Die Sieger müssen ihre Rezepte für eine nicht-technische journalistische, Veröffentlichung freigeben.
2. Der Organisator kann die Rezepte frei verwenden (auch indem er sie an Dritte weitergibt) ohne dass für den Gelatiere hieraus irgendwelche Rechte entstehen.

#### SANKTIONEN, AUSSCHLUSS UND JURY







1. Bei Nichteinhaltung jedweder der im vorliegenden Reglement enthaltenen Regel kann der Gelatiere disqualifiziert und von der Teilnahme am Wettbewerb ausgeschlossen werden.
2. Vom Wettbewerb ausgeschlossen sind sämtliche Arbeiten, die beleidigend oder vulgär sind.
3. Die Jury besteht aus qualifizierten Experten. Ihr Urteil ist unantastbar.

#### HAFTBARKEIT

1. Jegliche Haftung für eventuelle Unfälle des Gelatieri, von Dritten oder Besuchern, die durch unsachgemäßen, falschen, fahrlässigen, oder unvorsichtigen Gebrauch der Arbeitsgeräte, der Räumlichkeiten, der Einrichtung und der Maschinen (sowohl der von der Organisation zur Verfügung gestellten als auch der vom Gelatieri mitgebrachten) entstehen, trägt ausschließlich der Gelatiere selbst.
2. Die Gelatieri haften außerdem für sämtliche Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch der von der Organisation zu Verfügung gestellten oder vom Gelatiere mitgebrachten Rohstoffe und/oder durch die mangelnde Beachtung von Hygienevorschriften entstehen. In diesem Sinne stellen die Gelatieri mit der Unterschrift des vorliegenden Reglements die Organisation von jedem Ansuchen, jeder Instanz, jeder Forderung usw. frei.

#### SCHLUSSBESTIMMUNGEN

1. Das vorliegende Reglement muss gelesen werden und gilt als angenommen, sobald der Gelatiere das entsprechende Teilnahmeformular ausgefüllt hat und an einer Challenge teilgenommen hat.

Für weitere Informationen und Erläuterungen wenden Sie sich bitte an ihren Carpigiani-Vertragshändler oder sie schreiben eine E-mail an: [challenge@carpigiani.com](mailto:challenge@carpigiani.com)

